

① 饅絵



宇佐の豊かな大地(山、海)を背景に、大分に伝わる伝統技術「饅絵」で描いた恵比寿さまと大黒さま。ユーモラスな福々しい笑顔でお出迎えます。

② 三和土



昔、日本の家屋にあった土間のある暮らし。三和土とは土間床の仕上げ材のことです。爽やかな風が気持ちいい日には庭を眺めるオープンエアのカフェに。

③ 束石



地元の酒蔵四家が合併してつくった『三和酒類』。かつての清酒工場の醸造タンクの支え石を蔵の束石に。素材は希少な白杵石です。

④ 飲食メニュー



『麦の蔵』では柚子やぶどうなど地元の果実・農産物を使った季節の発泡酒をはじめ、ホップの香り爽やかなニンノホシエールをお料理やスイーツとご一緒に。

⑤ 土壁



おいしい米が育つ宇佐「赤尾」の土。『麦の蔵』の土壁にはその赤土と、大麦「ニンノホシ」の穂や藁を練り込みました。松葉で描いた穂の“実り”が空間を癒します。



⑥ 漆喰



高温多湿という日本の気候風土に適した自然由来の素材。それが「漆喰」です。珊瑚が原料の石灰と、貝を焼いてつくる貝灰を混ぜ、蔵の壁材に用いました。

⑦ 竈



左官職人の技と粋が息づく紅殻色の大きな竈。艶光りする古色の美は『米の蔵』のシンボルです。ここでは蒸したての酒まんじゅうをお召し上がりいただけます。

⑧ 売店



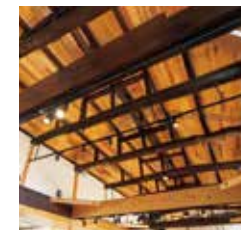
『三和酒類』のお酒(焼酎、ワイン等)のほか地元グルメ、厳選の特産食品、ここでしか購入できない蔵出し酒やオリジナルグッズをお土産にどうぞ。

⑨ きき酒



『米の蔵』では、季節替わりの「日本酒きき酒セット」できき酒をお愉しみください。日本酒に合うおつまみもご用意しております。

⑩ 梁



『米の蔵』は、かつての清酒工場の精米蔵を移築し、当時『三和酒類』の本社とした場所。天井を走る黒々とした太い梁が当時の面影を残しています。